

# Pizza mit Schinken, Pilzen und Paprika



## Zutaten für 1-2 Personen (22 cm):

80 g frischer Pizzateig  
1-2 EL Pizzasauce  
1,5 Scheiben Kochschinken  
80 g geriebener Mozzarella  
Oregano  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Scheibe aus einer Fleischtomate  
2-4 etwas größere Champignons  
4 schwarze Oliven  
1/2 rote Paprikaschote  
1/2 grüne Paprikaschote  
1 TL Olivenöl

1. Ein Backblech in der untersten Leiste einhängen. Backofen mindestens 30 min auf 250° (besser noch 275°) vorheizen.  
2. Pilze putzen und in etwas dickere Scheiben schneiden. Von einer Fleischtomate aus der Mitte eine Scheibe schneiden.  
3. Paprikaschoten längs halbieren, Kerne und weiße Häute entfernen. In 1 cm breite Streifen schneiden und mit einem Sparschäler die Haut abmachen.  
4. Pizzateig auf bemehltem Backpapier so dünn ausrollen, dass er etwas größer als ein Teller mit 22 cm Durchmesser ist. Teller umgedreht auflegen, der Teig sollte jeweils etwa 1 cm

überstehen, Reste wegschneiden. Einen Rand formen und Teller wieder wegnehmen.  
5. Dünn mit Pizzasauce bestreichen, mit etwa 1-2 EL Schinkenscheiben vierteln und auflegen. Gleichmäßig mit geriebenem Mozzarella bestreuen. Nach Geschmack mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.  
6. Tomatenscheibe und Paprikastreifen sowie die Pilzscheiben auflegen. Mit Oliven garnieren.  
7. Das Backpapier mit der Pizza mit einem Helfer auf das Backblech hieven und die Pizza ca. 8-12 Minuten backen. Gegen Ende nachsehen, ob sie nicht schon zu dunkel wird.

## Hinweise:

Rezepte für Teig und Sauce siehe Grundrezepte Pizzateig und Pizzasauce.

Backöfen verhalten sich leider unterschiedlich. Daher erst einen Probelauf wagen.

Pizzateig kann man - in Klarsichtfolie eingeschlagen - einige Tage im Kühlschrank im 0° Fach aufheben. Das tut dem Teig sogar gut.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 40 min (jeweils ohne die Zeiten für Pizzateig und Pizzasauce), Hauptspeisen, Pizza, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.06.2024